Warszawa, 1 Lutego 1893 r. № 6 Dnia 13 Lutego 1893 r.

KORRESPONDENT
ROLNICZY . HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZĄWSKIÉJ."

Cukrownie i plantatorowie buraków.

Polemika, jaka wywiązała się w kwestyi stosunku fabryk cukru z plantatorami buraków, była widocznie i na czasie i żadnych ujemnych też następstw dla ogólnych interesów rolnictwa i przemysłu cukrowniczego nie wywołała, jednakże odzywają się coraz poważniejsze głosy tak z jednej, jak i z drugiej strony, uznające potrzebę uregulowania tego stosunku na zasadach więcej niż dotąd sprawiedliwych i godzących interes stron obu. Pozornie trudne to zadanie da się jednak z łatwością przeprowadzić przy wzajemnych dobrych chęciach, wyrozumiałości i słusznych ustępstwach ze strony fabryk cukru, które powinyby zrozumieć, że byt ich własny od pomyślnego stanu rolnictwa zależy, i że tylko na drodze legalnej na dalsze i trwałe powodzenie liczyć mogą. A powodzenia na takich warunkach życzyć im musi każdy, dobrze myślący obywatel, i jeżeli plantatorowie buraków słusznie wystąpili przeciwko niedającej się zaprzeczyć zmowie cukrowników, zabijającej wszelką konkurencyę i oddającej ich na łaskę jednej fabryki, to także wystąpienie plantatorów w obronie zagrożonych ich interesów za wrogie względem przemysłu cukrowniczego uważane być nie może, i nawet przez samych cukrowników uważane być nie powinno.

Łączność przemysłu cukrowniczego z rolnictwem i ścisły związek wzajemnych ich interesów rozumie doskonale każdy gospodarz wiejski i z pewnością do obalania ich nie dąży i dążyć nie będzie, dopóki w związku tym będzie zachowana pewna sprawiedliwa równowaga, niedopuszczająca jawnej przewagi strony jednej nad drugą. Równowagę tę naruszyło wiele fabryk cukru z ujmą dla moralnych, a nawet może i przyszłych materyalnych interesów całego przemysłu, a pomimo tego, i z powodu dziwnej jakiejś solidarności fachowej nie spotkaliśmy się dotąd ani z jednem wystąpieniem ze strony obwinionej, któreby pragnęło kwestyę sporną szczerze wyjaśnić, postawione zarzuty przyznać albo usprawiedliwić, i w ten sposób uwydatnić rzetelne dane, na których podstawie mógłby w całej tej sprawie wyrobić się stanowczy sąd opinii publicznej.

Że cyfry są najlepszym i najpewniejszym argumentem przekonywającym, jak to utrzymuje jedna z ostatnich korespodencyj w sprawie cukrowniczej, temu nikt zaprzeczyć nie może, i chętnie się na to zgadzamy. Więc też o cyfrach w korespondencyi tej przytoczonych nieco obszerniej pomówić możemy, ażeby nastręczające się nam wątpliwości co do ich siły dowodowej bliżej rozważyć.

Szanowny korespondent, przytaczając wartość nominalną akcyj i wysokość dywidend, wypłacanych w ciągu trzech lat ostatnich przez fabryki cukru, których akcye notowane są na giełdzie, powiada: „z wykazu tego czytelnik sam sobie może zdać sprawę, że owe bajeczne dywidendy są jedynie bajecznemi i redukują się do bardzo skromnych rozmiarów," a dalej dodaje: „Tu należy przypomnieć, że fabryki jak Dobrzelin, Warszawskie Towarzystwo fabryk cukru i inne, niezwykłe zyski wykazujące, w znacznej bardzo części nie z jednego wyrobu cukru zysk ten osiągają, posiadając czy to majątki ziemskie, przeważnie wzorowo zagospodarowane, czy to oprócz obrotowego własnego i znaczne, jak w niektórych wypadkach, posiadają kapitały w gotowiźnie i papierach procentowych, z których odsetki na zysk z fabrykacyi wpływają."

Nie zaprzeczając bynajmniej autentyczności cyfr nominalnej wartości akcyj i wypłacanych przez fabryki dywidend, nastręcza nam się jednak mimowolnie pytanie z jakich to źródeł powstały owe majątki ziemskie, kapitały w gotowiźnie i papierach procentowych,) zwiększające zyski wielu fabryk, a których nominalna wartość akcyj wzrosła wskutek tego we dwójnasób? boć przecię wydzielana akcyonaryuszom dywidenda przechodzi do ich kieszeni i przez to już samo do powiększenia majątku stowarzyszenia nic przyczyniać się nie może?

Majątek stowarzyszenia akcyjnego wykazuje zwykle najdokładniej bieżący kurs jego akcyj, notowany na giełdzie, bo kapitał zawsze bardzo przezorny i ostrożny, najlepiej ocenić umie wartość i pewność swej lokacyi. Otoż z danych, jakie w tym przedmiocie mamy pod ręką, przytaczamy wykaz zmian kursu akcyj niektórzch fabryk cukru, który jest następujący:

	Nominalna wartość akcyi	Kurs obecny na giełdzie
Częstocice	250	450
Dobrzelin	500	1,100
Konstancya	500	700
Warszawskie Towarz.	500	1,000
Oryszew	500	600

Z wykazu tego okazuje się, że majątek pierwotny, zakładowy niektórych fabryk cukru, powiększył się nawet więcej niż we dwójnasób, a powiększył się przecięż nie z innych źródeł, tylko przez peryodyczne użycie na cel powyższy części osiąganych z fabrykacyi zysków. Wszystkie więc te majątki ziemskie, kapitały, powiększenia i ulepszenia w fabrykacyi nabyte i wprowadzone po zużyciu pierwotnego kapitału zakładowego, określonego w akcyach nominalnej wartości, a które przyczyniły się do wzrostu majątku stowarzyszenia odpowiednio do obecnego kursu tych akcyj na giełdzie, powstać tylko mogły z czystego zysku fabryk, z którego pewna część na dywidendę dla akcyonaryuszów przeznaczono, w postępowaniu takiem niema nic zdrożnego, bo każdemu właścicielowi majątku, jak i stowarzyszeniu wolno część, a nawet i cały czysty dochód obrócić na melioracye, powiększenie majątku, zwiększenie sił produkcyjnych przedsiębierstwa i t. p. Widzimy jednak z tego wszystkiego, że oznaczenie wysokości dywidendy zupełnie jest dowolne i od celów, widoków i potrzeb przedsiębierstwa zależne, że wypłacona dywidenda nie jest jeszcze żadnym dowodem usprawiedliwiającym całkowity dochód czysty, że więc powołanie się korespondenta na wykazane przez niego dywidendy, jako na dowód bardzo umiarkowanych zysków fabryk cukru, bezwzględnego znaczenia nie ma i mieć nie może.

Wiara w wykazywane dywidendy niejednemu, niesumiennemu spekulantowi napędziła nieraz miliony do kieszeni i miliony biednych rodzin zrujnowała, jak to każdemu jest wiadome, a na przykład ten powołuję się nie w chęci ubliżenia fabrykom cukru, których w tym razie na myśli nie mam, ale jedynie tylko dla potwierdzenia, że dywidenda nie jest wcale bezwarunkowem wyobrażeniem zamożności i czystego zysku danego przedsiębierstwa, i że stosownie do jego potrzeb, złych lub dobrych chęci i zamiarów ustanawiać się daje. Zysk zawsze pozostanie zyskiem w jakiejkolwiek będzie formie zużytkowany, a wypłacona dywidenda może być tylko wyobrażeniem tej jego części, jaka zbywa od potrzeb i dalszych widoków stowarzyszenia. Powołanie się więc na dywidendy nie jest jeszcze żadnym przekonywającym dowodem o rzeczywistej wysokości zysku, bo nawet i pobierany 3% podatek skarbowy wewnętrznych potrzeb przedsiębierstwa nie tamuje i z zasady tamować nie może, a odnosi się tylko, o ile mi wiadomo, do tej części zysków, która w postaci dywidendy przechodzi na wyłączną własność pojedyńczych stowarzyszonych.

Nie ulega wątpliwości, że najlepszą drogą do zgodnego rozwiązania kwestyi stosunku fabryk cukru z plantatorami byłoby połączenie w jednej osobie przemysłu rolnego z przemysłem cukrowniczym, jak to się praktykuje w Czechach, częścią w Cesarstwie i praktykowało się dawniej i u nas. Wobec jednak materyalnego położenia naszego ziemiaństwa i przewagi kapitału przemysłu cukrowniczego o przywróceniu tego połączenia myśleć dziś nie można, a to tem więcej, że ten kapitał raz już zajętego i korzystnego stanowiska wydrzećby sobie nie pozwolił. Być nawet może, że do upadku dawnych naszych cu-

krowni obywatelskich przyczyniły się dużo i brak umiejętnej pracy i odpowiedniego kapitału obrotowego, jak to kilkakrotnie sz. korespondent zarzuca, ale zdaje mi się także, że na upadek ten wpłynęła najwięcej silna konkurencya sfer innych, nic wspólnego z interesem rolnictwa niemających, siłą kapitału dominujących w przemyśle cukrowniczym, a które tę umiejętną pracę zupełnie na odmiennych opierały zasadach, jak to zresztą uwidoczniło się w handlu we wszystkich innych gałęziach przemysłu, i nietylko u nas, ale i w całej Europie. Nic więc dziwnego, że przy tych wszystkich warunkach walka konkurencyjna równą być nie mogła. Silniejsi, jak w każdym przemyśle, pokonać musieli słabszych, a cukrownie ziemiańskie upadły z wielką szkodą dla rolnictwa i być może ze szkodą dla przemysłu cukrowniczego w przyszłości. Mówię: z wielką szkodą dla rolnictwa i prawdopodobnie dla przemysłu cukrowniczego, bo wtedy, przy bez porównania mniejszych kosztach produkcyi rolnej i wydajności cukru płacono nam za korzec buraków wagi 260 funtów najmniej po 1 rub., dawano doskonałe wytłoki, stosunek plantatorów z fabryką był przyjacielski, plantacya buraków zapewniała niezaprzeczone korzyści, fabryka więc cukru była dla okolicy prawdziwem dobrodziejstwem. Obecnie zaś wzrosły ciężary gruntowe, koszt produkcyi rolnej i podwoiła się wydajność cukru, a pomimo to za korzec buraków wagi 300 funtów płacą fabryki 75—95 kop., dają wytłoki prawie bez wartości, stosunek z plantatorami zmienił się przeważnie na wrogi, a te wygłaszane dobrodziejstwa dla okolicy wielu z fabryk cukru ograniczają się dziś na tem, jak to stwierdzają publicznie ludzie bezstronni, a pomiędzy nimi i znany p. Kw. Sobieszczański, że o ile zwiększają się dywidendy i zyski fabryk cukru, o tyle pogarsza się stan finansowy plantatorów. Przyjść więc może chwila, że fabryki cukru z braku produktu surowego prędzej lub później upaść muszą, jeżeli przyczynić się nie zechcą do wzmocnienia produkcyi rolnej i sprawiedliwszego uregulowania wzajemnych z plantatorami stosunków. A ze względu na interes ogólny, dobro rolnictwa i dobro samego przemysłu cukrowniczego nikt życzyć sobie tego nie może, ani powinien. *L. Łaszcz.*

Wegetacya w zimie.

Właściwie wszystkie rośliny pod względem swego życia stosują się do peryodycznej zmiany pomiędzy latem a zimą. Najwięcej rośliny roczne, a tem samem znaczna liczba roślin, stanowiących przedmiot uprawy rolnika i ogrodnika. Z nastaniem cieplejszej pory powierzamy nasiona tych roślin uprawnych ziemi, a przed nadejściem zimy kończą one okres swego życia. Niektóre z nich wykształciły już na nowo swe nasiona, nim dni stają się krótsze, a promienie słoneczne mniej ciepłe, inne wymagają do tego więcej czasu. Ale wszystkie jednoroczne rośliny, właściwe pewnej okolicy, kończą swe życie przed zimą, i przed zimą też rolnik dokonywa ich zbioru. A rolnik i ogrodnik wiedzą dobrze, że zebrane płody w tym stanie przechowują się bezpiecznie przez zimę, że z nadejściem wiosny potrzebują tylko nasiona powierzyć ziemi, aby zapewnić sobie zbiór nowy. Po zbiorze roślin jednorocznych pozostają na polu jedynie resztki łodyg i korzonki. Nie są one już zdolne do dalszego życia, i nie są niczem innem, tylko organiczną substancyą, przyczyniającą się swoją drogą do podniesienia urodzajności gruntu.

Inaczej dzieje się z roślinami trwałemi i drzewami. I u nich organy żywienia się i asymilacyi, a tem samem i okres rozwoju przypada na lato, ale te rośliny nie obumierają w zimie. U nich na czas trwania zimy następuje chwilowy tylko zastój, po którym budzą się do nowego życia. Za to gromadzą one już latem w swych organach, korzonkach, kłębach, gałązkach i t. p. zasoby pokarmowe, które są w stanie przetrwać zimę. Jeżeli więc mówimy o wegetacyi podczas zimy, to mamy wyłącznie na myśli te rośliny trwałe.

Ważną jest bardzo rzeczą przekonać się o tem, w jaki sposób zimują te rośliny, bo od tego zależy w znacznej części wysokość ich zbioru w roku przyszłym. Tem się tłómaczy zainteresowanie, z jakiem mianowicie rolnicy śledzą przebieg każdej zimy. W ogóle każda zima zagraża wielkiem niebezpieczeństwem wegetacyi. To nizka, to zbyt wysoka temperatura, to brak, to nadmiar śniegu może oddziaływać niekorzystnie na przyszły rozwój roślin.

Jeżeli w początkach zimy, nim dostateczna warstwa śniegu pokryje ziemię, schwyci nagle mróz silny, wówczas marznie górna warstwa ziemi, a jeżeli warstwa wskutek obfitych jesiennych opadów atmosferycznych była przesycona wilgocią, wówczas rozszerza się ona nadmiernie. Dolna natomiast warstwa nie dotknięta mrozem, nie zmienia swego położenia. Nierówne te stosunki naszej ziemi powodują przerywanie się korzonów roślin, co z samej natury rzeczy znaczne wyrządza szkody w zasiewach.

Każda roślina jest jedynie w stanie znieść pewne *minimum* temperatury, które nie jest równe u pojedyńczych roślin, a nawet w jednym i tym samym gatunku pojedyńcze odmiany wykazują znaczne różnice. Każdy rolnik zna z własnego doświadczenia oporne i wrażliwe odmiany żyta, pszenicy i t. p. Biorąc ogólnie, powiedzieć można, iż odmiana rośliny uprawnej tem jest wrażliwsza na mróz, im większą się odznacza energią procesu zimowego. Tem się też tłómaczy słaba oporność udoskonalonych, otrzymanych za pomocą sztucznej hodowli odmian pszenicy.

Najlepszą ochroną zasiewów przeciwko mrozom jest odpowiednie pokrycie śniegowe. Przy takiem pokryciu nawet bardzo nizka temperatura powietrza kiełkom roślinnym niewiele wyrządzić może szkody. Często jednak temperatura spada bardzo nizko, gdy pola nie są pokryte żadną zasłoną ze śniegu. Wówczas wymarzają często zasiewy. Sądzono dawniej, iż w takim wypadku zamarza woda zawarta w komórkach roślin, i rozszerzając wskutek przejścia z płynnego w stan zwięzły, swą objętość, rozdziera komórki, co powoduje obumieranie roślin. Najnowsze badania wykazały jednak mylność tego mniemania. Okazało się bowiem, że nawet względnie bardzo nizkie stopnie temperatury nie zabijają jeszcze samych roślin, lecz że śmierć wskutek zmarznięcia przedewszystkiem zależy od tego, w jaki sposób następuje odtajanie roślin ze zmarzłego stanu. Jeżeli odtajanie roślin zmarzłych następuje wolı i stopniowo; wrócić one mogą do życia; nagłe natomiast odtajenie zabija je bezwarunkowo. Z tego wynika, że następstwa nawozu wówczas dopiero ocenić można należycie, gdy nastąpi odwilż. Szkodliwą działalność zbyt silnego mrozu w zimie potęgują jeszcze wiatry.

Jeżeli powiedzieliśmy wyżej, że rośliny podczas zimy znajdują się w stanie spoczynku, to nie należy tego brać dosłownie. Rośliny żyją i w zimie w dalszym ciągu, tylko to życie jest w tym okresie przygłuszone. I w tym okresie nie mogą się obejść bez tlenu atmosferycznego. Często się zdarza, iż wiatry zwiewają na pewne miejsca pola nadmierne zaspy śniegu. Później wiele potrzeba na to czasu, aby stajały te zaspy, i powietrze otrzymało dostęp do roślin. Wskutek tego umierają często zasiewy przez uduszenie, spowodowane brakiem tlenu.

Z samej natury rzeczy przebieg zimy i jej skutki dla wegetacyi i przyszłego zbioru zależną przedewszystkiem od przyrody, i człowiek musi się z tem pogodzić. Z drugiej jednak strony inteligentny rolnik jest w stanie, za pomocą racyonalnego zastosowania uprawy, zabezpieczyć się przed wielu szkodami, zagrażającemi w zimie. Tak wystrzegać się powinien uprawy roślin trwałych na polach, w skutek swego położenia, wystawionych na działanie mroźnych wiatrów, oraz gromadzenia się zasp śniegu. Również przy wyborze odmian zboża, przeznaczonych do uprawy, powinien się kierować należytą ostrożnością. Najlepiej jednak zabezpieczy swe siewy przed niebezpieczeństwem wymarznięcia, jeżeli je przed zimą doprowadzi do należytego stopnia rozwoju. Silnie rozwinięte zasiewy w największej liczbie wypadków lepiej przetrwają niedogodności zimowej temperatury, niż marne, spóźnione oziminy. Siew wczesny jest jednym z najpewniejszych środków, zabezpieczających zasiewy przed wymarznięciem. *A. R.*

O zużytkowaniu kartofli zepsutych.

Niejednokrotnie się zdarza w gospodarstwie, że skutkiem nawału zajęć w porze jesiennej lub też raptownego nastania mrozów, chociażby kilkodniowych, pewna część kartofli nadmarznie i psuje się z tego powodu. Bywają wypadki, że kartofle podczas ostrej zimy, długotrwałych silnych mrozów, marzną w piwnicach, służących za składy dla okopowych, psują się i zmieniają pod koniec w masę brejowatą. Częstokroć wskutek pojawienia się na kartofle zarazy, spowodowanej grzybkiem zwanym *phytophtora infestans*, tracą kartofle liście; opadłe zarodniki grzybkowe dostają się do kłębów i sprawiają tu skorkowacenie tkanki komórkowej, przez co kłęby przybierają postać łykowatą i zaczynają gnić na sucho. Bakterye znów *bacillus subtilis* Cohn'a i *bacillus navicula* wywołują zgniliznę mokrą, a kłęby wtedy przeistaczają się w masę cuchnącą, mazistą. Wreszcie bądź wskutek mokrego lata lub zagrzania się w kopcach kartofle ulegają szybko gniciu, stają się niezdatne do zwykłego przechowania i właściwego zużytkowania.

Z analiz chemicznych, dokonanych przez Maerker'a i Lauenstein'a wiadomo, że skład poszczególnych cząstek suchych jest w nadgniłych kartoflach ten sam, co w zdrowych, psucie się kartofli polega zatem na rozkładzie tkanki komórkowej, gdy cząsteczki suche długi czas opierają się zniszczeniu. W kartoflach, które do tego stopnia uległy już zgniliźnie, iż prawie wszystkie tkanki komórek są zniszczone, krochmal w postaci drobnych ziarenek pozostaje jeszcze nietknięty. Do tej więc chwili zepsute kartofle mogą być w różny sposób zużytkowane, nie należy jednak ociągać się z tem zbyt długo, ponieważ czynniki zgnilizny, skoro dokonają zupełnego spustoszenia w tkankach komórkowych zabierają się niezwłocznie do rozkładu ziarnek krochmalu. Kartofle w tym stanie zepsucia, kiedy krochmal pozostał jeszcze nietknięty, mogą posłużyć za zupełnie dobry materyał do wypalania z nich okowity albo do wyrobu mączki. Co do spasania, to kartofle z cecha-

mi suchej zgnilizny są mniej szkodliwe dla zwierząt, gdy się je spasa za świeże, kiedy do właściwego rozkładu proces gnicia nie doszedł jeszcze. Kartofle gnijące na mokro można spasać, dopóki nie zaczną pleśnieć.

Kartofle zmarzłe na jesieni składa się pojedyńczo na łące i stąd bierze się później codziennie ile potrzeba i spasa gotowane. Kartofle zmarzłe na składzie wrzuca się do kadzi napełnionej wodą bardzo zimną i w niej moczy się je przez całą noc, w następnym dniu zaś wydostaje i siecka na paszę. Gotowane i odmrożone kartofle najlepiej spasać wołami roboczemi i trzodą chlewną dojrzałą; u krów i prosiąt pasza taka powoduje zatwardzenie. Przy większej wszakże ilości zepsutych kartofli nie podobna wszystkich spaść zaraz; w podobnych wypadkach jedyny sposób, pozwalający uchronić je od zgnicia i zachować na późniejszy użytek—jest zakiszanie ich, czyli robienie z nich za pomocą dołowania kiszonej konserwy. W tym celu zepsute kartofle naprzód trzeba opłukać, następnie uparować, pognieść lub pośrutować i dopiero składać do dołu. Gdyby z jakichbądź powodów nie można było parować kartofli, trzeba dołować surowe, drobno, przedtem posiekawszy je, w dole zaś trzeba przesypywać je solą w stosunku 4—6 łutów soli na 100 funtów kartofli.

Co się tycze jakości dołów, to mogą one być wykopane w ziemi i w razie obawy przesiąkania wody zaskórnej, powinny być wymurowane. Sciany dołu powinny być prostopadłe, aby masa kiszonej konserwy mogła jednostajnie opadać. Po napełnieniu dołu zepsutemi kartoflami ubija się z nich jeszcze spadzisty dach ponad ziemią, ażeby woda deszczowa miała spadek i nie przesiąkała do dołu. Na dach idzie całowa warstwa sieczki, a następnie dwustopowa pokrywa z ziemi wystająca po za krawędzie dołu. W razie pojawienia się szczelin w pokrywie trzeba je zabić ziemią, ażeby niedopuścić przystępu tlenu powietrza atmosferycznego, by tym sposobem uniknąć wytwarzania się kwasów w konserwie.

Zamiast dołowania można zepsute kartofle kopcować. Odbywa się to w ten sposób, że układa się je warstwami i przesypuje starannie ziemią, żeby jeden kartofel nie stykał się z drugim. Kopiec taki w końcu okrywa się ziemią na 6 cali grubo.

W ten sposób urządzone kiszonki kartoflane stanowią dobrą paszę już nietylko dla wołów roboczych i trzody chlewnej, ale nawet dla krów dojnych.

Straty, które powstają wskutek dołowania kartofli zepsutych, wynoszą $^1/_4$ całej masy. Strata ta w porównaniu ze zmarnowaniem całej masy zepsutych kartofli nie jest wygórowana, zresztą wszak i przy przechowywaniu zdrowych zupełnie kartofli bez dość znacznych strat się nie obywa. Zdrowe kartofle, przechowywane w piwnicach składowych, tracą na wadze blizko 10%; zasób krochmalu zmniejsza się o 39,6%, gdy tymczasem strata krochmalu w zakiszonych kartoflach wynosi tylko 25%, co w części pokrywa znaczny spadek na wadze.

Kiszone konserwy kartoflane stanowią dobrą paszę dla inwentarza nietylko w roku ich urządzenia, ale i po kilku latach; nie zużyte z powodu sprzyjających okoliczności w jednym roku mogą być zużyt kowane z równą korzyścią, gdy tego zajdzie potrzeba i w lat kilka. Po dłuższym przeciągu czasu dołowane zepsute kartofle rozpuszczają się w mączkę, zdatną na wypiek zdrowego i smacznego chleba. Kiszonka kartoflana razem z maślanką nadaje się wybornie na karmę dla zwierząt przeznaczonych na opas. Porcye takiej kiszonki powinny być mniejsze od porcyj zdrowych kartofli; w szczególności dla krów dojnych dawki nie powinny być większe nad 18—26 funtów na sztukę dziennie. Dla owiec zaś wyjątkowo kiszonka jest pokarmem nieodpo nim. Kwestya zużytkowania zepsutych kartofli od 1888 roku jest ciągle na porządku dziennym w Niemczech. Nad ostatecznem rozwiązaniem jej pracują dziesiątki najświatlejszych rolników z prof. Juliuszem Kühn'em z Halli na czele. W Cesarstwie z powodu nadzwyczajnego braku paszy w niektórych guberniach w ostatnich latach też zaczęto wprowadzać urządzanie konserw, czyli kiszonek z zepsutych buraków, kartofli, z dziko i dotąd nieużytecznie rosnących chwastów, idąc za przykładem I. Meszczerskiego, autora obszernego zbioru doświadczeń i obserwacyj na tem polu.

U nas kwestye powyższe teoretycznie lub praktycznie, a nawet obustronnie rozbierane były przez pp. Edwarda Chodeckiego, Antoniego Dobrzańskiego, Stanisława Wrońskiego, Adama Smoleńskiego, Bolesława Rugiewicza i innych.

Kwestya ta u nas wobec ciągłych, rok rocznie, uskarżań na brak paszy i drożyznę nabiera doniosłego znaczenia. Doświadczenia na tem polu nie będą bez pożytku, wyrzucanie zaś zepsutych kartofli w nawóz nic na jego dobroć nie wpływa, żywienie zaś inwentarza konserwami podobnemi znacznie zmniejsza koszt jego utrzymania. *H.*

Koniaki sztuczne (fałszowane).

Powiadają niektórzy specyaliści: „Daremna praca na drodze sztuki taki trunek sfabrykować, któryby ze względu na smak i aromat, zupełnie dorównywał trunkom oryginalnym;“ utrzymują, że to się z tego powodu udać nie może, ponieważ prawdziwy koniak specyalne swe własności zawdzięcza pewnym ciałom, znajdującym się w winie, które stanowią właściwy wina aromat. Że tak jest, to prawda. Rzeczywiście owe ciała są źródłem tych własności koniaków. Niestety! francuski spryt dowiódł, że w tym kraju pomysłowym znajdują się zawsze sposoby, z których pomocą można koniak imitować prawie zupełnie na podobieństwo oryginalnego koniaku.

Co prawda, własności leczniczych sztuczne koniaki nie posiadają, ale podobieństwo ich do oryginalnych jest tak znaczne, że tylko bardzo wytrawni znawcy poznać się na nich mogą.

Ciała te są w każdym gatunku wina dosyć wyraźne, więcej nawet niż potrzeba, aby znawca rozróżnił pochodzenie wina. Jeżeli więc z jakiego np. gatunku wina otrzymamy koniak, ciała te przechodzą w koniak podczas dystylacyi i nadają mu smaku i aromatu takiego, jaki jest właściwy winu, z którego powstał. Ów więc smak i aromat będzie właściwy tylko temu gatunkowi koniaku, a żadnemu innemu.

O ciałach tych nic jeszcze pewnego nie wiemy, to jedynie powiedzieć możemy, że należą do grupy tak zwanych olejów, eterów, alkoholów i tłustych kwasów, i że niektóre z tych ciał stanowią aromat wina, a tem samem i alkoholu pędzonego z niego.

Oprócz aromatu i smaku, jest rzeczą prawie pewną, że ciała te nadają trunkom owe własności, tak bardzo cenione w medycynie i przez znawców.

Pospolicie nazywamy te ciała „olejem winnym,“ jeżeli z wina pochodzą—„fuzlem,“ jeżeli pochodzą ze spirytusu z kartofli. Jakkolwiek udało się otrzymać ten olej w stanie dosyć czystym, nie jest on jednak tem, czem być powinien, i nie posiada tych własności, jakie widzimy, gdy w stanie naturalnym—w winie lub alkoholu winnym się znajduje. Widocznem jest, że tego samego ciała, czy też ciała, w takim składzie, w jakim je natura w winie ugrupowała, wydobyć jeszcze nie umiemy; pewną ich część tylko otrzymujemy, lecz ta część zastąpić części przez naturę danej nie może. Poznać to łatwo po charakterze alkoholu rektyfikowanego z domieszką tego oleju: ani smakiem, ani zapachem, ani własnościami, taki alkohol nie będzie podobnym w tym stopniu do oryginalnego koniaku, pędzonego z tego wina, z którego otrzymano ten olej. Drogą więc prostej kombinacyi, polegającej na domieszce do spirytusu odpowiedniej ilości oleju winnego i wody, udatnego produktu otrzymać nie można.

Morin wprawdzie odnalazł nowe jakieś ciało w koniaku, które nazwał: „pachnącym winnym olejem,“ a które nie jest, według niego, produktem fermentacyi moszczów, ani żadnym związkiem, lecz ma pochodzić wprost z jagód winnych. Ciała tego wydobył ze stu litrów koniaku 7 gram. Morin utrzymuje, że ten właśnie „olej pachnący“ nadaje winom i koniakom aromat i własności. Jeżeli rzeczywiście tak jest, to zadanie, nad którem tyle wieków suszono sobie głowy, byłoby rozwiązane... Ale niechże nam kto dostarczy tego „pachnącego oleju“ ilość taką, aby pokryła zapotrzebowanie!

Widzimy z tego, że Francuzi pierwsi przeszli na drogę praktycznych doświadczeń. „Potrzeba jest najlepszym nauczycielem.“ Wpadli na tę myśl, że ponieważ koniak jest alkoholem z wodą i odpowiednią ilością tych ciał w ogóle, a po szczególe z odpowiednią ilością tego oleju pachnącego, to gdy spirytus zmieszamy z winem lub winnym lagrem niewyprasowanym, w którym bezwątpienia ów olej się znajduje, i oddystylujemy, otrzymamy nierównie więcej koniaku, aniżeli z wina czystego, o tyle więcej, o ile doleliśmy spirytusu. Koniak w prawdzie taki nie będzie pierwszorzędnej wartości, ale zawsze będzie posiadał własności koniaku oryginalnego w mniejszym tylko stopniu.

Otóż w ten sposób fałszują się dzisiaj koniaki we Francyi, i takie należą do wyborowych, oryginalnych—innych nie sprzedają. Cena takiego koniaku, w ten sposób fabrykowanego w Warszawie, dochodzi do 16 rub. za butelkę kwartową (litrową). Trzeba przyznać, że niezły zarobek na kartoflance polskiej lub niemieckiej!

Koniaki pośledniejsze sprzedawane w Warszawie po 6 rubli butelka fabrykują się w ten sposób:

150 gram. kwasu octowego
100 gram. eteru saletrzanego
10 kwart wina białego francuskiego, a w braku takiego krymskie zastępuje.
$^1/_4$ kwarty tyktury z kory dębowej
70 kwart spirytusu 65%.

Odpowiednie zabarwienie karmelem i kilka garncy koniaku z Francyi sprowadzonego, który wiemy czem jest.

Koniaki krajowe w naszych dystylarniach fabrykowane po 1 rub. 50 kop. do 3 rub. fabrykują się jeszcze w sposób dogodniejszy, a mianowicie: na 100 kwart spirytusu 60%, bierze się śliwek suszonych 5 kwart, rozbija się je razem z pestkami i miesza ze spirytusem, następnie dodaje się odpowiednią ilość kropel oleju winnego, i wszystko razem zmieszawszy, gdy się ta mieszanina odstoi i oczyści, ściąga się do butelek.

Podaliśmy tu kilka przepisów fałszowania koniaków, które zarówno u nas, jak i we Francyi bardzo są cenione. Ponieważ każda prawie dystylarnia, według innego przepisu koniaki sporządza, uważamy sobie za obowiązek podać cały szereg przepisów, według których fabrykowane koniaki zadowalają mniej wymagającą publiczność.

Koniak Nr. 1-szy.

30 kwart spirytusu 60%
50 gram. pestek z wiśni roztłuczonych
50 gram. galasu
60 gram. eteru ctowego
50 gram. eteru saletrzanego
Odpowiednie zabarwienie karmelem.

Koniak Nr, 2-gi.

50 kwart spirytusu 60%
3 gramy oleju winnego
30 gram. eteru octowego
30 gram. garbniku
500 gram. gliceryny
50 gram. tynktury waniliowej
30 gram. tynkury z migdałów gorzkich.
Odpowiednie zabarwienie karmelem.

Koniak Nr. 3 ci.

50 kwart spirytusu 60%
½ kwarty rumu
2 funty syropu z cukru
50 gram. eteru octowego.

Płynne części miesza się razem ze spirytusem, a stałe zawiesza w woreczku, aby były wyługowane; poczem wyrzuca się je. Koniak w ten sposób przyrządzony należy dobrze wymieszać i pozostawić aż do nabrania zupełnej klarowności.

Jest jeszcze we Francyi inny rodzaj koniaku zwany „Armagnac.” Różni się on od tych pierwszych tem, że aromat winny z pomocą rozmaitych domieszek jest przytłumiony. Dawniej fabrykowano go z wina, lecz teraz „Armagnac” jest po prostu wódką, ze zwyczajnego spirytusu przyrządzoną i zaprawioną aromatycznemi ciałami. Do rozrzedzenia spirytusu używają lutru winnego, pozostałego z dystylacyi winnych tyrek lub drożdży. (Luter jest wodą pozostałą w alembiku). Gdy alkohol jest odpędzony, dystylują się pozostałości bezalkoholiczne w dalszym ciągu do osobnego naczynia. Z tego otrzymuje się woda dystylowana z eterami winnemi i olejami, które zwyczajnemu spirytusowi nadają charakter spirytusu z wina pędzonego.

Otóż taki luter, czyli woda z tyrek dystylowana, służy do ustawienia spirytusu na odpowiednią celowi skalę. Na 100 kwart takiej mieszaniny dodaje się 3 kwarty syropu z cukru, 1 kwartę tynktury z łusek orzechowych zielonych, 2 kwarty tynktury z łusek migdałowych z migdałów gorzkich i pół funta migdałów polnych, słodkich.

Armagnac Nr. 2-gi.

100 kwart spirytusu 80%
40 kwart lutru
2 kwarty rumu
2 kwarty syropu
50 gram. herbaty chińskiej
100 gram. lukrekcyi niepalonej
10 gram. kwasu winnego.

Konrad Niklewicz.

Akcyza od cukru.

Dosłowny tekst zatwierdzonego Najwyżej rozporządzenia o zniesieniu akcyzy dodatkowej od rafinady i o podwyższeniu akcyzy od cukru brzmi, według *Gońca Urzędowego*, jak następuje:

Rada państwa w połączonych departamentach ekonomii państwowej i praw, i na zebraniu ogólnem, przejrzawszy projekt ministra skarbu co do zniesienia akcyzy dodatkowej od rafinady i podwyższeakcyzy od cukru, postanowiła:

I. Znieść od 1 (13) września 1894 r. zatwierdzoną Najwyżej 14 maja 1890 r. opinię rady państwa co do dodatkowej akcyzy od cukru rafinowanego, oraz opinie rady państwa z 21-go maja 1891 r. i 10 go czerwca 1892 r. co do obłożenia wspomnianą akcyzą cukru, wyrabianego na podobieństwo rafinady, i co do zmiany przepisów co do tejże akcyzy.

II. Jako zmianę i uzupełnienie odnośnych paragrafów przepisów czasowych o akcyzie od cukru uchwala się:

1) Pobierać akcyzę od cukru z dniem 1 (13) września 1894 r. w stosunku 1 rub. 75 kop. od puda.

2) W razie konieczności podniesienia ustanowionej akcyzy od cukru odpowiednie prawo winno być ogłoszone w tej formie, aby mogło być wprowadzone w wykonanie nie wcześniej, niż po upływie dwóch okresów fabrykacyi cukru, włączając w to okres bieżący, o ile tylko ogłoszenie prawa nastąpiło nie później niż w styczniu w tym roku, który poprzedza rok, w którym nowe prawo staje się obowiązującem.

3) Rafinerye i cukrownie rafineryjne podlegają specyalnej opłacie patentowej w wysokości 5-u rubli od każdego tysiąca pudów wyprodukowanej rafinady.

4) Rafinerye i cukrownie rafineryjne, przerabiające na rafinadę zarówno swoją, jak i nabytą mączkę krystaliczną, opłacają dodatkową opłatę patentową (art. 3) w taki sposób: przed rozpoczęciem produkcyi w każdym okresie po 250 rub. za pierwsze 500,000 pudów cukru surowego, otrzymanego w fabryce do rafinowania, a nadto po 5 rubli od każdych następnych tysiąca pudów rafinady, wyprodukowanej i wydanej z fabryki; co się zaś tycze cukrowni rafineryjnych, rafinujących jedynie cukier surowy własnej produkcyi, dodatkowa opłata za rafinowanie cukru będzie obliczana na zasadzie przepisów, obowiązujących cukrownie rafineryjne.

5) Patent na nową produkcyę cukru rafinowanego nie może być wydawany przed opłaceniem przez fabrykanta całej, przypadającej od niego sumy dodatkowej opłaty patentowej (art. 3) za produkcyę ubiegłą.

6) Wypuszczenie na sprzedaż rafineryj i cukrowni rafineryjnych odbywa się w specyalnych pomieszczeniach w ilości najmniej trzypudowej, w każdem z tych pomieszczeń.

7) Gdyby według danych informacyj, majątek fabryki nie dawał dostatecznej rękojmi dla przypadających od niej opłat, wobec czego skarb mógłby być narażony na nieotrzymanie całej sumy, minister skarbu będzie mógł zażądać od fabryki dodatkowego zabezpieczenia, iż akcyza będzie wniesiona w terminie właściwym, a gdyby fabryka nie dała takiej gwarancyi, minister może zabronić wypuszczania cukru z fabryki przed złożeniem akcyzy. Nadto akcyza od cukru, wypuszczonego już z fabryki, winna być zabezpieczona już to z pomocą gotowego cukru, znajdującego się w fabryce po cenie ustanowionej przez ministra skarbu, już to z pomocą jakiegokolwiek innego majątku, odpowiadającego sumie akcyzy, zabezpieczyć się mającej.

DZIAŁ INFORMACYJNY.

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Дозволено Цензурою.—Варшава 1 (13) Февраля 1893 г.